



INFORMACIÓN OBLIGATORIA DE LOS ALIMENTOS:

Con la entrada en vigor del *RD 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Y del Reglamento 1169/2011 del Parlamento y del Consejo, de 25 octubre, sobre la información facilitada al consumidor.* Le comunicamos algunas novedades a tener en cuenta sobre la información que debe ofrecerse en los productos alimenticios.

Los alimentos que se presentan para su venta sin envasar y los envasados en el establecimiento deben ofrecer información sobre la presencia de alérgenos o sustancias que causan intolerancias.

¿Qué es un alérgeno? Se trata de cualquier sustancia o ingrediente que causa reacciones alérgicas.

Existen muchos tipos y la lista puede ser muy amplia también depende los hábitos alimenticios y zona dónde se consuman.

La legislación vigente ha considerado un grupo de éstos que recoge en un listado:

El cual denominaremos “14 alérgenos” de mención obligatoria.

- Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.
- Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- Soja y productos a base de soja.
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
- Fruta de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces del Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados.
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo.
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO₂.
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

Además le facilitamos de manera resumida la información mínima obligatoria que debe ofrecer cada tipo de producto.



Los alimentos que se presenten sin envasar y envasados en los lugares de venta a petición del comprador:

1. Denominación del alimento.
2. Menciones obligatorias adicionales para categorías ptos. 1, 2, 3 y 4 de anexo III (envasados en determinados gases, con edulcorantes, con ácido glicirrónico o su sal de amonio, bebidas con contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida).
3. Menciones del artº 9.1 c) Reglamento (anexo II)

“lista 14 alérgenos”.

A excepción de que en la misma denominación del producto haga referencia a la sustancia o producto de que se trate.

4. Cantidad de un ingrediente o categoría de acuerdo artº 22 en caso de que el ingrediente figure en la denominación, se destaque en etiquetado o sea esencial para definir un alimento y distinguirlo de otros con los que se podría confundir.
5. En caso de bebidas alcohólicas con graduación superior al 1,2 por 100.
6. Otros requisitos que establezcan, las disposiciones adicionales y de la UE.

La normativa estipula que deberá estar disponible y será fácilmente accesible. De manera escrita en etiquetas adheridas o rotulada en carteles próximos o sobre el alimento.

Colectividades: restaurantes, etc

Además de disponer de cartas y/ o listados de los platos con sus correspondientes precios, es obligatorio:

Mencionar ingredientes o coadyuvantes que pueden causar intolerancia o alergias alimentarias incluidos en el anexo II del reglamento (artº 9.1 c) Reglamento).

“Lista 14 alérgenos”

La información relativa a las sustancias que pueden causar alergias e intolerancias se permite por otros medios, siempre y cuando estén accesibles para el consumidor antes de finalizar la compra y no suponga un coste adicional para el consumidor:

Podrá ofrecerse de forma oral en el momento de la consulta (cuando sea solicitada) o por medios alternativos (códigos bidi , etc..) sin que suponga coste adicional.



En cualquier caso, la información debe estar registrada de manera escrita o electrónica en el establecimiento y sea fácilmente accesible.

Tipos de documentación:

1. Fichas de los ingredientes y destacando las sustancias alérgenas en cuestión.

2. Indicando en las cartas la presencia de las sustancias alérgenas (Contiene: huevo). A excepción de que en la misma denominación del producto haga referencia a la sustancia o producto de que se trate.

3. Recetas de los platos destacando las sustancias alérgenas en cuestión.

Además debe informarse de manera visible (cartelería) el lugar donde se encuentra disponible dicha información.

Ejemplo de un cuadro de platos con el contenido de alérgenos

plato	Cereales con gluten	crustáceos	huevos	pescado	cacahuetes	leche	apio	mostaza	sulfitos	sésamo	moluscos	soja	frutos secos	altramuces
Risoto de pescado		✓ gambas		✓ merluza	✓	✓					✓ mejillones			
Tarta de limón	✓ trigo		✓			✓								

Modelo de cartel:

Este establecimiento dispone de información obligatoria sobre los ingredientes y sustancias que pueden causar alergias e intolerancias.
Solicítela a nuestro personal



Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

Información obligatoria:

- a) la denominación del alimento;
- b) la lista de ingredientes;
- c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; Destacado **A excepción de que en la misma denominación del producto haga referencia a la sustancia o producto de que se trate.*
- d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;
- e) la cantidad neta del alimento;
- f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;
- g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;
- h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1;
- i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26;
- j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;
- k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;
- l) la información nutricional. **(Será obligatorio a partir de diciembre de 2016)**
- m) anexo III (envasados en determinados gases, con edulcorantes, con ácido glicirrónico o su sal de amonio, bebidas con contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida).

Cómo se presenta la información:

La normativa estipula que deberá estar disponible y será fácilmente accesible.

La información deberá figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo. No obstante esta información podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, salvo la fecha de caducidad/duración mínima que irá sobre el envase, cuando se trate de venta CON VENDEDOR



La información obligatoria deberá estar por escrito en caracteres en el cual el tamaño de la letra será igual o superior a 1,2 mm (altura de la x), en los envases cuya superficie máxima sea inferior a 80 cm² dicha altura deberá ser igual o superior a 0,9 mm.

Frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos:

Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases **que permitan a simple vista una identificación normal del producto** y contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, como mínimo deberá indicar:

Denominación del alimento acompañada de: categoría, variedad o el tipo comercial y el país de origen.

Cantidad neta.

Identificación del operador: de la empresa alimentaria.

Cuando se trate de venta en régimen de Autoservicio las Frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, la denominación de venta podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta.

Información sobre gluten

La presencia de gluten está regulada específicamente. Si se declara que es “sin gluten” no puede contener más de 20 mg/kg de gluten, si declara que es “muy bajo en gluten” no puede superar 100 mg/kg

Si efectúa este tipo de declaración tiene que tener procesos de elaboración y manipulación implantados que eviten la contaminación cruzada.

Información Voluntaria:

En los alimentos sin envasar no están obligados a suministrar la información nutricional. No obstante éstos pueden facilitar voluntariamente la información relativa a:

- El valor energético.
- El valor energético y el contenido de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal.

Esta información debe facilitarse en valores o cantidades absolutas.

En los alimentos sin envasar esta información puede facilitarse referida únicamente a la porción o la unidad de consumo (por ejemplo un plato de comida, bocadillo...).

De forma adicional además puede proporcionarse como porcentaje de ingestas de referencia (IR). Conforme a al anexo XIII.

Esta información se extrae de la lectura del Reglamento 1169/2011 del Parlamento y del Consejo, de 25 octubre, sobre la información facilitada al consumidor.



Real decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Así como la Guía de aplicación de las exigencias de información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, editada por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Documento de Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Elaborado en abril de 2015.

Links:

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/notas_prensa/guia_aplicacion_informacion.pdf

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg_1169-2011_es.pdf